



Departamento de
Agricultura de
Estados Unidos

Mercadeo y
Programas
Reglamentarios

Servicio de
Mercadeo
Agrícola

Programas
de Aves de corral

AMS 71

Descripciones Comerciales de EUA para Carne de Aves

Giblets (W.O.G.)

Port. S. Mark	Product Weight (kg)	Prod. Country	Intern. Pack.	Intern. Label	Pack. Style	Package Weight (kg)	SC	Country Labeled For	SC Weight (kg)	Pack. Options
---------------	---------------------	---------------	---------------	---------------	-------------	---------------------	----	---------------------	----------------	---------------

A "whole bird without giblets" consists of an intact carcass with all parts, including the breast, thighs, drumsticks, wings, back, and abdominal fat. The head and feet are removed, and the tail may or may not be present.

70102-11 Bone-in, Skin-on, White or Yellow
70102-12 Bone-in, Skinless



Additional Product Options (Prod. Options)
1. Contractual modifications specified

Internal Package (Intern. Pack.)
01. Plastic Bag
02. Plastic Bag, Heat-shrinkable, Vacuum packaged
04. Bubble Pack, Portion control
05. Plastic Bag, Modified atmosphere package
06. Tray Pack
09. No internal package

Internal Package Labeling (Intern. Label)
1. Labeled (for sale in country specified in Country Code for Labeling)
9. Not Labeled

Country Code for Labeling
(Country Labeled For)
(Insert 3-digit country code from list of ISO Country Codes)

Shipping Container Weight (SC Weight)
Insert 5-digit (200.00) container weight in kilo-gram (Weight variation of plus 5% allowed)

Additional Packaging Options
(Pack. Options)
1. Contractual modifications specified

Notes
Piece weight of exported product is commonly specified in 100-gram increments.
0 = Not Applicable or Not Specified

State of Refrigeration (Refrig.)
1. Chilled
2. Chilled, Ice Packed
3. Hard Chilled
4. Frozen

Production and Feeding Systems
(Prod/Feed)
1. Traditional
2. Free-Range
3. Feed/Practice-Based

Dark Meat

Weight in kilo-gram

Dark Giblets (W.O.G.)
and Dark Meat



Departamento de
Agricultura de
Estados Unidos

Mercadeo y
Programas
Reglamentarios

Servicio de
Mercadeo
Agrícola

Programas
de Aves de corral

AMS 71

Descripciones Comerciales de EUA para Carne de Ave

Índice

Parte A. Información general	1	(2) Etiquetado interno del empaque	10
71.10 Título y ámbito de aplicación	1	(3) Estilo de envase	10
71.20 Objetivo del estándar	1	(4) Peso del empaque	10
71.30 Requisitos mínimos de calidad	2	(5) Envase para envío	12
71.40 Cuadro de descripciones comerciales	2	(6) País de destino	12
71.50 Página de explicación de las descripciones	3	(7) Peso del envase para envío	12
		(8) Opciones adicionales de embalaje	14
Parte B. Descripciones comerciales para pollo	4	(c) Lista maestra de las opciones especificadas por el comprador (PSO) para la carne de pollo	15
71.110 Opciones especificadas por el comprador (PSO) para pollo	4	71.120 Diagramas de la estructura ósea del pollo	16
(a) Opciones del producto	4	71.130 Ejemplo de descripciones comerciales para carne de pollo	17
(1) Especies	4	(a) Ejemplo de descripciones comerciales para pedidos de aves enteras ...	17
(2) Producto	4	(b) Ejemplo de descripciones comerciales para pedidos de piezas a granel .	18
(3) Estilo	4	(c) Ejemplo de descripciones comerciales para pedidos de combinación de productos	19
(4) Hueso	4	(d) Ejemplo de descripciones comerciales para pedidos de garras	20
(5) Piel	4	71.140 Lista maestra de descripciones comerciales para carne de pollo	21
(6) Clase	5	71.150 Descripciones comerciales para pollo	22
(7) Nivel de calidad	5	Apéndices	A-1
(8) Requisitos de certificación	6	Apéndice A. Lista de códigos ISO para países	A-1
(9) Estado de refrigeración	6	Apéndice B. Hojas de trabajo de descripción comercial para carne de pollo	B-1
(10) Sistemas de producción y alimentación	7	Apéndice C. Guía para Compradores de Carne de Ave de la Asociación Norteamericana de Procesadores de Carne (NAMP) y correlación con las Descripciones Comerciales de EUA para Productos de Pollo	C-1
(11) Sistema de sacrificio	8		
(12) Procesamiento posterior al sacrificio	8		
(13) Peso de la pieza	8		
(14) Opciones adicionales del producto	8		
(b) Opciones de embalaje	9		
(1) Embalaje interno	9		

Agradecimientos

El Servicio de Mercadeo Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos desea agradecer a los miembros de la industria y al personal del U.S.A. Poultry and Egg Export Council (Consejo de Exportación de Aves y Huevos de EUA) y al National Chicken Council (Consejo Nacional del Pollo) por su colaboración en la elaboración de estas descripciones comerciales. La Facultad de Veterinaria Virginia-Maryland Regional College of Veterinary Medicine del Instituto Politécnico y Universidad Estatal de Virginia y la Oficina de Comunicación, el Centro de Fotografía y el Centro de Diseño del Departamento de Agricultura de Estados Unidos también brindaron ayuda especial.

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos prohíbe en todos sus programas y actividades la discriminación por raza, color, origen nacional, sexo, religión, edad, discapacidad, ideas políticas, orientación sexual o estado civil o familiar. (No todas las bases prohibidas se aplican a todos los programas.) Las personas con discapacidades que requieran medios alternativos de comunicación de la información de los programas (Braille, letra grande, grabación de audio, etc.) deben comunicarse con el centro TARGET (Tecnología y Recursos Accesibles para el Empleo Hoy) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos al (202) 720-2600 (voz y equipo de telecomunicaciones para sordos o TDD, por sus siglas en inglés).

Las quejas por discriminación deben hacerse por escrito a USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 14th and Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o por teléfono al (202) 720-5964 (voz y equipo de telecomunicaciones para sordos o TDD, por sus siglas en inglés). El Departamento de Agricultura de Estados Unidos está comprometido con la igualdad de oportunidades, como proveedor y como empleador.

Descripciones Comerciales de EUA para Carne de Ave (Estándar 71 del Servicio de Mercadeo Agrícola)

Parte A. Información General

71.10 Título y ámbito de aplicación

(a) El título de este estándar es "Descripciones Comerciales de Estados Unidos (EUA) para Carne de Ave". Las descripciones comerciales incluidas en este estándar representan productos avícolas crudos y listos para cocinar que se comercializan generalmente en Estados Unidos (EUA) o en mercados internacionales que comercian regularmente con productores avícolas estadounidenses. El uso de estas descripciones comerciales es voluntario. El Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) está a cargo de la actualización de este estándar. Si desea obtener copias del mismo o consultar información sobre las correcciones propuestas o efectivamente realizadas al estándar, visite www.ams.usda.gov/poultry/standards en Internet.

71.20 Objetivo del estándar

(a) Este estándar tiene como objetivo facilitar el comercio mayorista mejorando la comunicación de las especificaciones de los productos y embalajes de los productos avícolas crudos entre compradores, productores e intermediarios. Las descripciones comerciales ofrecen descripciones concisas con texto e imágenes de la composición de los productos y establecen un sistema de codificación para especificar con exactitud las características del producto y el embalaje. El productor debe certificar que el producto entregado cumpla con todas las características del producto y el embalaje especificadas por el comprador. Si se desea una garantía adicional de que el producto entregado cumple con las opciones especificadas por el comprador, el comprador o vendedor pueden, opcionalmente, utilizar los servicios del Departamento de Agricultura de Estados Unidos o de algún tercero.

Cuando las inspecciones se limiten al producto final, los terceros no podrán normalmente identificar ciertas opciones especificadas por el comprador, específicamente los sistemas de producción y alimentación, el sistema de sacrificio y la idoneidad del etiquetado del producto.

(b) Las Descripciones Comerciales de EUA para Carne de Ave difieren de los estándares, clases y grados estadounidenses para carne de ave (estándares AMS 70.200 y siguientes), también elaborados por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Los Estándares y Grados de EUA para Carne de Ave presentan los requisitos y procedimientos detallados para evaluar la calidad de los productos avícolas comúnmente comercializados. El Departamento de Agricultura de Estados Unidos, en calidad de tercero acreditado, podrá, a solicitud del comprador o vendedor, certificar los productos estadounidenses que observen dichos estándares y hacer constar que cumplen con un grado específico, como el grado A. Solamente los productos que hayan sido calificados por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos podrán lucir el escudo de dicho Departamento con el grado correspondiente.

(c) Los nombres oficiales que se usan en este estándar coinciden con los estándares de los tipos y las clases y de los cortes de carne cruda de ave elaborados por el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos en el artículo 381.170 del Título 9 del CFR (Código de Regulaciones Federales). Los nombres oficiales pueden usarse como guía al elaborar nuevas etiquetas para su aprobación genérica de conformidad con el artículo 381.170 del Título 9 del CFR o para someterlas a la aprobación del FSIS cuando no es posible la aprobación genérica de una etiqueta, por ej., etiquetado con texto en idioma extranjero, declaraciones sobre la producción animal o sobre el contenido de nutrientes. No está aprobado el uso de los nombres comunes (que se muestran entre paréntesis después del nombre oficial) en las etiquetas.

Todos los empaques y envases para envío destinados a la venta en el país o a la exportación deben cumplir con los requisitos de etiquetado del FSIS y del país de destino. Para obtener más información sobre los requisitos de etiquetado del FSIS, visite la página de la División de Políticas sobre Etiquetado de Aditivos del FSIS en Internet en www.fsis.usda.gov/oppde/larc/index.htm. Para exportar productos avícolas, informe al productor sobre los requisitos específicos de etiquetado o visite la biblioteca para exportadores del FSIS en Internet en www.fsis.usda.gov para obtener más información.

71.30 Requisitos mínimos de calidad

Los productos avícolas adquiridos de conformidad con las Descripciones Comerciales de EUA deberán estar:

- (1) libres de materiales extraños (por ej., vidrio, papel, goma, metal);
- (2) libres de vísceras, tráquea, esófago, órganos reproductores maduros, pulmones y glándulas uropígeas, a menos que se especifique lo contrario;

- (3) libres de olores desagradables y piel viscosa o resbaladiza;
- (4) libres de material fecal;
- (5) libres de sangrado indebido o incompleto (por ej., folículos de plumas enrojecidos); y
- (6) prácticamente sin plumas.

71.40 Cuadro de descripciones comerciales

(a) Al escribir los códigos correspondientes en el cuadro de descripciones comerciales para carne de ave que figura a continuación, los compradores y vendedores pueden definir en forma breve y precisa las especificaciones de producto y embalaje de los productos que desean comercializar. El cuadro de especificaciones de producto puede usarse con o sin el cuadro de especificaciones de embalaje. En la sección 71.110 se describen las opciones especificadas por el comprador para los productos de pollo. En la sección 71.130 se presentan ejemplos de descripciones comerciales de productos de pollo y del cuadro completado.

Cuadro de especificaciones de producto														Cuadro de especificaciones de embalaje											
Especie	Producto	Estilo	Hueso	Piel	Clase	Calidad de cert.	Refrig.	Alim.	Sacrif.	Sacrif.	Peso del producto (g)	de prod.	Opciones	Etiq.	Estilo de	Empaq. Intern.	intern. empaq.	Peso del empaque (kg)	Env. para envío	Cód. d para la etiqueta	Cód. de país	Peso env. para envío (kg)	Opciones de empaq.		
																								Req.	Prod./

71.50 Página de explicación de las descripciones comerciales de los estilos

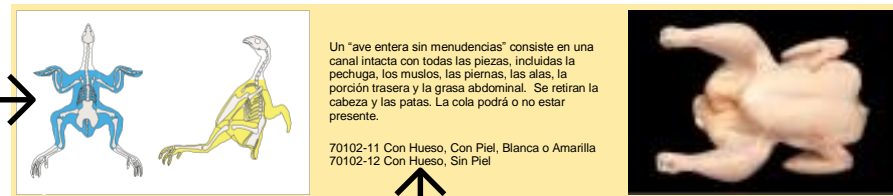
Cuadro: se usa para definir atributos del producto que se va a comercializar. Se ingresan los valores correspondientes de la lista de Opciones Especificadas por el Comprador (PSO). En las primeras 19 casillas se definen los atributos del producto y, si se usan, las 18 casillas restantes definen los atributos del embalaje y el empaque. Escriba "0" cuando un atributo no sea lo suficientemente importante como para definirlo o cuando no corresponda. Los valores aparecerán preimpresos en el cuadro cuando solo una PSO sea válida para un estilo.

Texto de la descripción: explica en qué consiste el estilo del producto, cómo se prepara, qué elementos se retiran y qué elementos pueden o no estar presentes. El texto describe una forma de producir el estilo con exactitud. Es posible que se usen otros métodos de producción que tengan resultados equivalentes.

Nombre: nombre de la especie y del estilo del producto (el nombre común se indica entre paréntesis).

POLLO: Ave entera sin menudencias

Especie	Producto	Estilo	Hueso	Piel	Clase	Calidad de cert. Infig.	Req. / Alim.	Post. Sacrif.	Post. Sacrif.	Estilo de prod. (del productor)	Opciones de empac.	Empaq. intern.	Estilo de empac.	Peso del empaque (kg)	Env. para envío	Cód. de país para la etiqueta	Peso env. para envío (kg)	Opciones de empac.
7	0	1	0	2	1													



Diagramas: muestra la porción del ave que se utiliza para producir el estilo del producto. Se muestran una o dos de las vistas más descriptivas (dorsal [azul], lateral [amarillo] o ventral [anaranjado]) del estilo. Se usan líneas negras y oscuras para mostrar las diferentes partes.

Fotografía: muestra el aspecto del producto típico. Las fotos no representan un nivel de calidad específico, sino simplemente el aspecto general del producto.

Opciones de estilo para hueso y piel: muestra las opciones de estilo: producto con hueso, deshuesado, con piel y sin piel. Consulte al productor si desea comprar una opción que figure en la lista maestra de Opciones Especificadas por el Comprador o PSO (consultar la sección 71.110 (c)), pero que no figura en este documento.

Hueso 1. Con hueso Piel 1. Con Piel, Blanca o Amarilla 2. Sin Piel 3. Con Piel, Blanca 4. Con Piel, Amarilla Clase 1. Pollo/Pollo de Engorde 2. Pollo para Rosarizar 3. Gallina Pesada 4. Gallina Ligera 5. Capón 7. Gallina Cornish Nivel de calidad (calidad) 1. N° 1 (calidad/grado más alto) 2. N° 2 (segundo nivel de calidad/grado) 3. N° 3 (tercer nivel de calidad/grado) 9. Directo de la línea de elaboración (calidad/grado no evaluado) Requisitos de certificación (cert. req.) 1. Certificación del grado de calidad 2. Certificación de la descripción comercial 3. Grado de calidad y certificación de la descripción comercial	Estado de refrigeración (refrig.) 1. Refrigerado 2. Refrigerado, envasado con hielo 3. Refrigerado a bajas temperaturas 4. Congelado Sistemas de producción y alimentación (prod./alim.) 1. Tradicional 2. A campo abierto 3. Con pastoreo 4. Orgánico 5. Sin antibióticos 6. Otros 1. Tradicional 2. Kosher 3. Halal 4. Otros Procesamiento posterior al sacrificio (post. sacrif.) 1. Refrigerado por inmersión 2. Refrigerado por aire 3. Otros Peso de la pieza [Escriba el peso de la pieza con 4 dígitos (0000) en gramos] (Se permite una variación del peso de más o menos: 10 %)	Opciones adicionales del producto (opciones de prod.) 1. Modificaciones contractuales especificadas Empaque interno (empa. intern.) 01. Bolsa de plástico 02. Bolsa de plástico, hermocautrable, con emvasado al vacío 04. Envase con burbujas, porción controlada 05. Bolsa de plástico, empaque con atmósfera modificada 06. Empaque en bandeja 99. Sin empaque interno Etiquetado interno del empaque (etiq. intern.) 1. Etiquetado para venta en el país especificado en el código de país para la etiqueta 9. Sin etiqueta Estilo del envase 1. Envase a granel Peso del empaque [Escriba el peso del empaque con 4 dígitos (00.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 10 % [23 % para los paquetes de una pieza]) Envase para envío (env. para envío) 1. Caja, sin revestimiento 2. Caja, revestida 3. Caja, encausada 4. Envase de plástico, retornable 5. Cajón para venta a granel, no retornable 6. Cajón para venta a granel, retornable	Código de país para la etiqueta (país de la etiqueta) [Escriba el código de país de 3 dígitos, que podrá encontrar en la lista de códigos ISO para países] Peso del Envase para Envío (peso env. para envío) [Escriba el peso del envase con 5 dígitos (000.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 6 %) Opciones adicionales de embalaje (Opciones de empac.) 1. Modificaciones contractuales especificadas Notas Generalmente, el peso de la pieza del producto exportado se especifica en incrementos de 100 gramos. 0 = No corresponde o No especificado
--	---	---	--

Ave entera sin menudencias
Carne Blanca y Carne Oscura
70102

Notas: incluyen detalles adicionales sobre el estilo o indican opciones de producción adicionales, que se pueden especificar como opción adicional del producto o del embalaje.

Identificación del producto- Muestra el número de estilo de cinco dígitos, el nombre oficial del estilo, los nombres comunes entre paréntesis y el tipo de carne. El nombre oficial del estilo puede usarse como guía al elaborar las etiquetas para el envío y para la venta al por menor.

Opciones Especificadas por el Comprador (PSO): muestra opciones de producto y embalaje generalmente disponibles para el estilo del producto. En la sección 71.110 se definen estas opciones. Consulte al productor si desea comprar una opción que figure en la lista maestra de Opciones Especificadas por el Comprador o PSO (consultar la sección 71.110 (c)),

ue no figura en este documento.

Parte B. Descripciones comerciales para pollo

71.110 Opciones especificadas por el comprador (PSO) para pollo

(a) Opciones de producto

(1) Especie:

Pollo [codificado como 7]: el ave domesticada, conocida como *Gallus domesticus*.

(2) Producto:

Código de dos dígitos que identifica la pieza que se va a comercializar (por ej., pechuga entera, ala, muslo o hígado). Consulte el número de código del producto en las páginas de los estilos de productos individuales.

(3) Estilo:

Código de dos dígitos que identifica una forma comercializable de un producto que se desea comercializar. La composición, el corte o el método de procesamiento de los estilos pueden variar. Consulte el número de código del estilo en las páginas de los estilos de productos individuales.

(4) Hueso:

(i) Con hueso [codificado como 1]: no se retiran los huesos del producto.

(ii) Deshuesado [2]: se retiran todos los huesos del producto.

(ii) Parcialmente deshuesado [3]: se retiran algunos huesos del producto, pero no todos.

(5) Piel:

(i) Con Piel, Blanca o Amarilla [codificado como 1]: no se retira la piel del producto, que el comprador aceptará con piel de color blancuzco o amarillento.

(ii) Sin Piel [2]: se retira la piel del producto.

(i) Con Piel, Blanca [3]: no se retira la piel del producto. El comprador solicita que la piel sea de color blancuzco (ver la figura 1).



Figura 1:
Ave entera con piel blanca

(iv) Con piel, Amarilla [4]: no se retira la piel del producto. El comprador solicita que la piel sea de color amarillento (ver la figura 2).



Figura 2:
Ave entera con piel amarilla

(6) Clase:

(i) Pollo/Pollo de Engorde [codificado como 1]: pollos jóvenes que generalmente tienen entre 6 y 10 semanas de edad con un "peso limpio" de 1.13 kg (2.50 lb) o más.

(ii) Pollo para Rostizar [2]: pollos que generalmente tienen entre 7 y 12 semanas de edad con un "peso limpio" de 2.27 kg (5 lb) o más.

(iii) Gallina Pesada [3]: gallinas y gallos utilizados para cría, también denominados "gallinas para hornear", que generalmente tienen más de 10 meses de edad con un "peso limpio" aproximado de 1.81 kg (4 lb).

(iv) Gallina Ligera [4]: gallinas que producen huevos de mesa, también denominadas "gallinas para cocinar", que generalmente tienen más de 10 meses de edad con un "peso limpio" aproximado de 1.13 kg (2.50 lb).

(v) Capón [5]: pollos machos castrados que generalmente tienen menos de 4 meses de edad.

(vi) Gallo [6]: pollos machos maduros que generalmente tienen más de 10 meses de edad con un "peso limpio" de 2.72 kg (6 lb) o más.

(vii) Gallina Cornish [7]: pollos jóvenes que generalmente tienen menos de 5 semanas de edad con un "peso limpio" de 0.91 kg (2 lb) o menos.

(7) Nivel de calidad:

(i) N.º 1 [codificado como 1]: el producto se evalúa o clasifica en grados para que cumpla con el más alto nivel de calidad establecido por el procesador o, cuando se requiere la certificación del grado de calidad, con el más alto nivel de calidad establecido por la autoridad mencionada en las "Opciones adicionales del producto".

Por ejemplo, si se designa al Departamento de Agricultura de Estados Unidos como autoridad certificadora del grado de calidad, el producto debe cumplir con los requisitos del Grado A establecidos en las clases, estándares y grados estadounidenses para carne de ave [estándar AMS 70.220] del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

(ii) N.º 2 [2]: el producto se evalúa o clasifica en grados para que cumpla con el segundo nivel de calidad establecido por el procesador o, cuando se requiere la certificación del grado de calidad, con el segundo nivel de calidad establecido por la autoridad mencionada en las "Opciones adicionales del producto". Por ejemplo, si se designa al Departamento de Agricultura de Estados Unidos como autoridad certificadora del grado de calidad, el producto debe cumplir con los requisitos del Grado B establecidos en las clases, estándares y grados estadounidenses para carne de ave [estándar AMS 70.221] del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

(iii) N.º 3 [3]: el producto se evalúa o clasifica en grados para que cumpla con el tercer nivel de calidad establecido por el procesador o, cuando se requiere la certificación del grado de calidad, con el tercer nivel de calidad establecido por la autoridad mencionada en las "Opciones adicionales del producto". Por ejemplo, si se designa al Departamento de Agricultura de Estados Unidos como autoridad certificadora del grado de calidad, el producto debe cumplir con los requisitos del Grado C establecidos en las clases, estándares y grados estadounidenses para carne de ave [estándar AMS 70.222] del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

(iv) Directo de la línea de elaboración [9]: ninguna autoridad de la planta o de evaluación de conformidad con las normas clasifica o evalúa el producto para determinar si cumple con un estándar de calidad. No se puede solicitar la certificación del grado de calidad.

(8) Requisitos de certificación:

El comprador puede solicitar la certificación de parte de un tercero del nivel de calidad del producto (grado de calidad) o de las opciones especificadas por el comprador (descripciones comerciales) por parte de la autoridad mencionada en la sección "Opciones adicionales del producto". Solamente el Departamento de Agricultura de Estados Unidos puede certificar oficialmente que un producto cumple con los requisitos del Grado A, B o C de Estados Unidos que se especifican en las clases, estándares y grados estadounidenses para carne de ave (estándares AMS 70.200 y siguientes). El Departamento de Agricultura de Estados Unidos u otros terceros podrán certificar que el producto cumple con los niveles de calidad definidos por el procesador (por ej., nivel de calidad n.º 1, n.º 2 o n.º 3) u otras especificaciones de la empresa.

(i) Se requiere la certificación del grado de calidad [codificado como 1]: un tercero examina el producto y certifica que cumple con el nivel de calidad solicitado. El nombre de la autoridad certificadora debe indicarse en la sección "Opciones adicionales del producto".

(ii) Se requiere la certificación de la descripción comercial [2]: un tercero examina el producto y certifica que cumple con las opciones especificadas por el comprador definidas en la descripción comercial, excepto el nivel de calidad. El nombre de la autoridad certificadora debe indicarse en la sección "Opciones adicionales del producto". Las opciones especificadas por el comprador que se van a certificar podrán aclararse después del nombre de la autoridad certificadora.

(iii) Se requiere la certificación del grado de calidad y de la descripción comercial [3]: un tercero examina el producto y certifica que cumple con el nivel de calidad y las opciones especificadas por el comprador definidas en la descripción comercial.

El nombre de la autoridad certificadora debe indicarse en la sección "Opciones adicionales del producto". Las opciones especificadas por el comprador que se van a certificar podrán aclararse después del nombre de la autoridad certificadora.

(9) Refrigeración:

La carne puede presentarse refrigerada, refrigerada con hielo o CO₂ empacado en el envase, refrigerada a bajas temperaturas, congelada, congelada individualmente sin capa de hielo protectora o congelada individualmente con una capa de hielo protectora. A continuación se detallan las temperaturas de almacenamiento del producto que deben mantenerse en toda la cadena de suministro para garantizar que las temperaturas internas de los productos sean uniformes:

(i) Refrigerado [codificado como 1]: la temperatura interna del producto se mantiene entre -2.8 °C (27 °F) y 4.44 °C (40 °F) en todo momento después del proceso de refrigeración posterior al sacrificio.

(ii) Refrigerado, envasado con hielo [2]: el producto se empaca en un envase con hielo (agua congelada, no hielo seco) para mantener la temperatura interna del producto entre -2.8 °C (27 °F) y 4.44 °C (40 °F) en todo momento después del proceso de refrigeración posterior al sacrificio.

(iii) Refrigerado, con CO₂ [3]: el producto se empaca (debe colocarse en un empaque interno) y luego se coloca en un envase con dióxido de carbono sólido (hielo seco) para mantener la temperatura interna del producto entre -2.8 °C (27 °F) y 4.44 °C (40 °F) en todo momento después del proceso de refrigeración posterior al sacrificio.

(iv) Refrigerado a bajas temperaturas [4]: la temperatura interna del producto se mantiene entre $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$) y $-2.8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($27\text{ }^{\circ}\text{F}$) en todo momento después del proceso de refrigeración posterior al sacrificio.

(v) Congelado [5]: la temperatura interna del producto es de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$) o más baja en todo momento después del congelamiento. También se conoce como “ultracongelado”.

(vi) Congelado individualmente sin capa de hielo protectora [6]: el producto se congela individualmente para que las piezas no se peguen dentro del envase. La temperatura interna del producto es de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$) o más baja en todo momento después del congelamiento. Esta opción está disponible únicamente para piezas.

(vii) Congelado individualmente con una capa de hielo protectora [7]: el producto se congela individualmente y se le aplica una capa de hielo para ayudar a proteger las piezas individuales del quemado por congelación. La temperatura interna del producto es de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$) o más baja en todo momento después del congelamiento. Esta opción está disponible únicamente para piezas.

(10) Sistemas de producción y alimentación:

(i) Producción y dieta tradicionales [codificado como 1]: se cría a las aves en galpones de crianza calefaccionados y enfriados por aire, y se las alimenta con una dieta rica en proteínas formulada meticulosamente.

(ii) Producción a campo abierto con dieta tradicional [2]: se cría a las aves en galpones de crianza calefaccionados y enfriados por aire con acceso al exterior, y se las alimenta con una dieta tradicional rica en proteínas. Dado que las aves tienen acceso al exterior, la dieta y la bioseguridad no se controlan meticulosamente.

Es posible que el comprador y el vendedor deban definir requisitos de producción específicos.

(iii) Producción con pastoreo con dieta tradicional [3]: se cría a las aves al aire libre usando corrales móviles sobre el pasto, y se las alimenta con una dieta tradicional rica en proteínas. Es posible que el comprador y el vendedor deban definir requisitos de producción específicos.

(iv) Producción tradicional con sistemas orgánicos o sin antibióticos [4]: se cría a las aves en galpones de crianza calefaccionados y enfriados por aire, y se las alimenta con una dieta orgánica (sin hormonas ni aditivos no orgánicos) o se las cría sin antibióticos (medicamentos que se usan para prevenir o tratar enfermedades de los animales). El comprador debe especificar los requisitos del sistema en la sección “Opciones adicionales del producto”.

(v) Producción a campo abierto con sistemas orgánicos o sin antibióticos [5]: se cría a las aves en galpones de crianza calefaccionados y enfriados por aire, con acceso al exterior, y se las alimenta con una dieta orgánica (sin hormonas ni aditivos no orgánicos) o se las cría sin antibióticos (medicamentos que se usan para prevenir o tratar enfermedades de los animales). El comprador debe especificar los requisitos del sistema en la sección “Opciones adicionales del producto”.

(vi) Producción con pastoreo con sistemas orgánicos o sin antibióticos [6]: se cría a las aves al aire libre usando corrales móviles sobre el pasto, y se las alimenta con una dieta orgánica (sin hormonas ni aditivos no orgánicos) o se las cría sin antibióticos (medicamentos que se usan para prevenir o tratar enfermedades de los animales).

El comprador debe especificar los requisitos del sistema en la sección "Opciones adicionales del producto".

(vii) Otros [9]: otros sistemas de producción y alimentación. Se debe indicar el sistema de producción y alimentación en la sección "Opciones adicionales del producto".

(11) Sistema de sacrificio:

(i) Tradicional [codificado como 1]: productos de aves que se sacrifican y procesan de conformidad con las prácticas de procesamiento habituales de la industria.

(ii) Kosher [2]: productos avícolas con certificación de que cumplen con los estándares y leyes de alimentación judíos respecto al sacrificio y el procesamiento.

(ii) Halal [3]: productos avícolas con certificación de que cumplen con los estándares y leyes de alimentación islámicos respecto al sacrificio y el procesamiento.

(iv) Otros [9]: otros sistemas de sacrificio y procesamiento. Se debe especificar el sistema de sacrificio en la sección "Opciones adicionales del producto".

(12) Sistema de procesamiento posterior al sacrificio:

(i) Refrigerado por inmersión [codificado como 1]: se refrigera el producto mediante inmersión en agua fría inmediatamente después del sacrificio. En general, los productores estadounidenses usan la refrigeración por inmersión.

(ii) Refrigerado por aire [2]: se refrigera el producto exponiéndolo a aire frío inmediatamente después del sacrificio.

(iii) Otros [9]: otros métodos de procesamiento posterior al sacrificio. Se debe especificar el procesamiento posterior al sacrificio en la sección "Opciones adicionales del producto".

(13) Peso de la pieza:

Peso neto en gramos (1 lb = 453.6 g) de una pieza individual expresado con cuatro dígitos sin decimales (0000 g). Para las piezas grandes, específicamente las aves enteras, las aves cortadas, las mitades delanteras y las mitades traseras (701XX-704XX), el peso de la pieza puede variar entre 10 % menos y 10 % más que el peso designado de la pieza. Por ejemplo, un pedido de pollos/pollos de engorde de 1361 g (3 lb) puede normalmente incluir pollos que pesen entre 1225 g (2.7 lb) y 1497 g (3.3 lb). Para las aves cortadas (702XX), el peso de la pieza es el peso neto del ave faenada antes de cortarla. Para las piezas pequeñas (705XX - 717XX), como las pechugas divididas y las alas, el peso de la pieza puede variar entre 20 % menos y 20 % más que el peso designado de la pieza. Estas tolerancias de peso serán aceptables, a menos que el comprador o el vendedor especifiquen otra tolerancia de peso como opción adicional del embalaje.

(14) Opciones adicionales del producto:

Modificaciones contractuales especificadas [codificado como 1]: los textos de las descripciones incluyen especificaciones adicionales del producto (por ej., tolerancias de peso diferentes a las que se especifican en las PSO).

(b) Opciones de embalaje

(1) Embalaje interno:

Material de embalaje para el consumidor que está en contacto directo con el producto. Incluye bolsas de plástico, empaques en bandeja, tripas artificiales y vasos. Para pedir un producto sin embalaje interno (por ej., piezas en cajones para venta a granel), especifique "Sin embalaje interno". El embalaje interno también puede denominarse envase "primario" o "inmediato".

(a) Bolsa de plástico [codificado como 01]: envase fabricado con una película plástica flexible u otro material de polietileno que se usa para envolver el producto. Para cerrar las bolsas se las puede atar, envolver, doblar, sellar con grapas, cinta adhesiva o termosellado, etc. Se debe tener en cuenta que si una caja está revestida por una película plástica, esta se considera parte del envase para envío, no un empaque interno.

(b) Bolsa de plástico, termocontraíble, con envasado al vacío, [02]: bolsa de plástico u otro material similar que se adhiere al producto cuando se retira el aire por vacío y se sella con calor.

(c) Bolsa de plástico resellable [03]: envase fabricado con una película plástica flexible u otro material de polietileno que se usa para envolver el producto. Las bolsas cuentan con un cierre dentado que se puede abrir y cerrar reiteradamente.

(d) Embalaje con burbujas, porción controlada [04]: envase fabricado con una película plástica flexible u otro material de polietileno que se usa para envolver porciones individuales del producto.

(e) Bolsa de plástico, empaque con atmósfera modificada [05]: envase fabricado con una película plástica flexible u otro material de polietileno que se usa para envolver el producto. El envase se llena con un gas para ayudar a mantener la calidad del producto.

(f) Empaque en bandeja [06]: envase poco profundo con el fondo plano hecho de poliestireno u otro material plástico similar. Se coloca el producto sobre la bandeja encima de una almohadilla absorbente de la humedad, y luego se coloca por encima una película plástica que envuelve la bandeja y el producto.

(g) Empaque en bandeja, empaquetado con atmósfera modificada [07]: envase poco profundo con el fondo plano hecho de poliestireno u otro material plástico similar. Se coloca el producto sobre la bandeja encima de una almohadilla absorbente de la humedad, y luego se coloca por encima una película plástica que envuelve la bandeja y el producto. El paquete envuelto que contiene el producto se llena con gas para ayudar a mantener la calidad del producto.

(h) Vaso/bote [08]: envase hecho de cartón, plástico u otro material rígido e impermeable con fondo plano y con tapa de cierre.

(i) Caja [09]: caja que puede estar o no revestida con una película plástica u otra bolsa de polietileno que contiene el producto. La caja se cierra usando métodos comerciales como cinta adhesiva o correas. Cuando se seleccione esta opción, el comprador también debe especificar el tipo de envase para envío en el que se debe colocar la caja para su envío definitivo.

(j) Tripas artificiales [10]: bolsa tubular fabricada con una película plástica flexible u otro material de polietileno que se adhiere al producto. Los extremos de la tripa se cierran con grampas, termosellado, etc.

(k) Sin empaque interno [99]: el producto no se envasa individualmente en una bolsa, bandeja, vaso u otro material de empaque (por ej., cuando el producto se empaca directamente en un envase para envío [caja revestida, caja encerada, cajón para venta a granel]).

(2) Etiquetado interno del empaque:

(a) Etiquetado [codificado como 1]: los empaques internos se etiquetan para la venta individual en el país identificado en la PSO del “código de país para la etiqueta”. El etiquetado de los empaques internos debe cumplir con los requisitos de etiquetado del país de origen y del país de destino.

(b) Sin etiqueta [9]: los empaques internos no se etiquetan.

(3) Estilo de envase:

Distribución del producto en un empaque o envase para envío.

(a) Envase a granel [codificado como 1]: el producto se coloca en un envase sin ningún orden específico (ver la figura 3).

(b) Empaque en capas, común [2]: se coloca el producto en un envase en capas distinguibles, una encima de otra. Se puede usar una película plástica u otro material para separar las capas del producto (ver la figura 4).

(c) Empaque en capas, con alvéolos [3]: los productos (como, por ejemplo, piernas) se distribuyen en capas y se entrecruzan cuidadosamente en el envase rotando 180 grados las piezas adyacentes. El estilo del empaque con alvéolos difiere del empaque en capas común porque el primero entrelaza o resguarda el producto de las capas adyacentes (ver la figura 5).

(d) Soldier Pack [4]: las piezas del producto, normalmente alas izquierdas o derechas, se colocan ajustadamente en posición entrelazada formando filas en el envase (ver la figura 6).

(e) Embalaje plano [5]: el producto se empaca en una capa fina en bolsas de plástico u otro embalaje interno para maximizar el área de la superficie y facilitar el rápido congelamiento y descongelamiento del producto. A continuación, las bolsas individuales se empacan en envases para envío en capas, una bolsa encima de otra.

(f) Otros [9]: otros estilos de envase. Se debe especificar el estilo del envase en la sección “Opciones adicionales del producto”.

(4) Peso del empaque:

Peso neto en kilogramos (1 lb = 0.454 kg) del producto en el empaque interno expresado con cuatro dígitos con dos decimales (00.00 kg). No se incluye el peso de los materiales de embalaje. El peso de los empaques puede oscilar entre un 10 % más que el peso designado para el empaque y un 23 % más si el empaque contiene solamente una pieza (por ej., un ave entera en una bolsa de plástico o un ave entera cortada (702XX) en un empaque en bandeja).

Opciones especificadas por el comprador para los estilos de envase



Figura 3. *Envase a granel (estilo de envase codificado como 1)*



Figura 4. *Empaque en capas, común (estilo de envase codificado como 2)*



Figura 5. *Empaque en capas, con alvéolos (estilo de envase codificado como 3)*



Figura 6. *Soldier Pack (estilo de envase codificado como 4)*

Por ejemplo, normalmente un pedido de empaques de 0.91 kg (2 lb) de piernas puede incluir empaques que pesen entre 0.91 kg (2 lb) y 1.00 kg (2.2 lb). Sin embargo, normalmente un pedido de 1.23 kg (2.7 lb) de aves enteras en bolsas individuales puede incluir empaques que pesen entre 1.23 kg (2.7 lb) y 1.50 kg (3.3 lb). Estas tolerancias de peso serán aceptables, a menos que el comprador o el vendedor especifiquen otra tolerancia de peso como opción adicional del embalaje.

(5) Envase para envío:

Envase que se usa para proteger e identificar el producto durante su transporte. Los envases para envío contienen el producto o empaques internos con el producto, y se cierran usando métodos comerciales como cinta adhesiva o correas. Los envases para envío también pueden denominarse envases "secundarios".

(a) Caja, sin revestimiento y sin encerar [codificado como 1]: envase fabricado con cartón corrugado (ver la figura 7).

(b) Caja revestida y sin encerar [2]: envase de cartón corrugado cuyo interior está revestido con una película de plástico (ver la figura 8).

(c) Caja, sin revestimiento y encerada [3]: caja de cartón corrugado cuyo interior está revestido o impregnado con cera para impermeabilizarla (ver la figura 9).

(d) Envase de plástico, retornable [4]: envase plástico que el procesador recupera después de la entrega. Este envase para envío, que normalmente se usa para productos refrigerados, puede denominarse "cajón" (ver la figura 10).

(e) Cajón para venta a granel, no retornable [5]: envase grande de cartón corrugado que el procesador no recupera después de la entrega, y que puede o no estar impregnado de cera o revestido con una película plástica. Este envase se usa normalmente para envíos en pallets de madera, generalmente para productos refrigerados (ver la figura 11).

(d) Cajón para venta a granel, retornable [6]: envase plástico grande que el procesador recupera después de la entrega. Normalmente este envase se usa para envíos de productos refrigerados (ver la Figura 12).

(6) Código de país para la etiqueta:

Código de país de 3 dígitos de la Organización Internacional de Normalización (ISO, por sus siglas en inglés) (ver el Apéndice A) del país en donde el producto se distribuirá a los consumidores o se procesará. El etiquetado de los envases para envío debe cumplir con los requisitos de etiquetado del país de origen y del país de destino.

Opciones especificadas por el comprador para envases para envío



Figura 7. Caja, sin revestimiento y sin encerar (env. para envío codificado como 1)



Figura 8. Caja, revestida y sin encerar (env. para envío codificado como 2)



Figura 9. Caja, sin revestimiento y encerada (env. para envío codificado como 3)



Figura 10. Envase de plástico, retornable (env. para envío codificado como 4)

Opciones especificadas por el comprador para envases para envío (continuación)



Figura 11. Cajón para venta a granel, no retornable (env. para envío codificado como 5)



Figura 12. Cajón para venta a granel, retornable (env. para envío codificado como 6)

(7) Peso del envase para envío:

Peso neto en kilogramos (1 lb = 0.454 kg) del producto en el envase para envío expresado con cinco dígitos con dos decimales (000.00 kg). No se incluye el peso de los materiales de embalaje y envío. El envase para envío puede pesar hasta un 6 % más que el peso del envase para envío designado. Por ejemplo, un pedido de cajas de 18.16 kg [40 lb] normalmente podrá incluir cajas que pesen entre 18.16 kg [40 lb] y 19.25 kg [42.4 lb]). Estas tolerancias de peso serán aceptables, a menos que el comprador o el vendedor especifiquen otra tolerancia de peso como opción adicional del embalaje.

(8) Opciones adicionales de embalaje:

Modificaciones contractuales especificadas [codificado como 1]: los textos de las descripciones incluyen especificaciones adicionales del empaque y el embalaje (por ej., correas o métodos adicionales de sellado de los envases para envío, requisitos especiales para el empaque o el envase para envío o tolerancias de peso diferentes a las que se especifican en las PSO).

(c) Lista maestra de las opciones especificadas por el comprador (PSO) para la carne de pollo

Hueso

1. Con Hueso
2. Deshuesado
3. Parcialmente Deshuesado

Piel

1. Con Piel, Blanca o Amarilla
2. Sin Piel
3. Con Piel, Blanca
4. Con Piel, Amarilla

Clase

1. Pollo/Pollo de Engorde
2. Pollo para Rostizar
3. Gallina Pesada
4. Gallina Ligera
5. Capón
6. Gallo
7. Gallina Cornish

Nivel de calidad (calidad)

1. N.º 1 (nivel de calidad/grado más alto)
2. N.º 2 (segundo nivel de calidad/grado)
3. N.º 3 (tercer nivel de calidad/grado)
9. Directo de la línea de elaboración (calidad/grado no evaluado)

Requisitos de certificación (cert. req.)

1. Certificación del grado de calidad
2. Certificación de la descripción comercial
3. Grado de calidad y certificación de la descripción comercial

Refrigeración (refrig.)

1. Refrigerado
2. Refrigerado, envasado con hielo
3. Refrigerado, con CO₂
4. Refrigerado a bajas temperaturas
5. Congelado
6. Congelado individualmente sin capa de hielo protectora
7. Congelado individualmente con capa de hielo protectora

Sistemas de producción y alimentación (prod./alim.)

1. Producción y dieta tradicionales
2. Producción a campo abierto con dieta tradicional

3. Producción con pastoreo con dieta tradicional
4. Producción tradicional con sistemas orgánicos o sin antibióticos
5. Producción a campo abierto con sistemas orgánicos o sin antibióticos
6. Producción con pastoreo con sistemas orgánicos o sin antibióticos
9. Otros

Sistema de sacrificio (sacrif.)

1. Tradicional
2. Kosher
3. Halal
9. Otros (especificar en las opciones adicionales del producto)

Procesamiento posterior al sacrificio (post. sacrif.)

1. Refrigerado por inmersión
2. Refrigerado por aire
9. Otros (especificar en las opciones adicionales del producto)

Peso de la pieza

[Escriba el peso del producto con 4 dígitos (0000) en gramos] (Se permite una variación del peso de más o menos 10 % para las piezas grandes [701XX-704XX] y de más o menos 20 % para las más pequeñas [705XX-717XX])

Opciones adicionales del producto (opciones de prod.)

1. Modificaciones contractuales especificadas

Embalaje interno (embal. interno)

01. Bolsa de plástico
02. Bolsa de plástico, termocontraíble, con envasado al vacío
03. Bolsa de plástico resellable
04. Envase con burbujas, porción controlada
05. Bolsa de plástico, empaque con atmósfera modificada
06. Empaque en bandeja
07. Empaque en bandeja, empaque con atmósfera modificada
08. Vaso/bote

09. Caja (se requiere envase para envío)

10. Tripa artificial
99. Sin empaque interno

Etiquetado interno del empaque (eti. intern.)

1. Etiquetado (para venta en el país especificado en el código de país para la etiqueta)
9. Sin etiqueta

Estilo de envase

1. Envase a granel
2. Empaque en capas, común
3. Empaque en capas, con alvéolos
4. Soldier Pack
5. Embalaje plano
9. Otros

Peso del empaque

[Escriba el peso del empaque con 4 dígitos (00.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 10 % [más 23 % para los paquetes de una pieza o un corte de ave])

Envase para envío (env. para envío)

1. Caja, sin revestimiento y sin encerar
2. Caja, revestida y sin encerar
3. Caja, sin revestimiento y encerada
4. Envase de plástico, retornable
5. Cajón para venta a granel, no retornable
6. Cajón para venta a granel, retornable

Código de país para la etiqueta (cód. de país para etiqueta)

[Escriba el código ISO de país de 3 dígitos]

Peso del envase para envío (peso del env. para envío)

[Escriba el peso del envase con 5 dígitos (000.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 6 %)

Opciones adicionales de embalaje (opción de embal.)

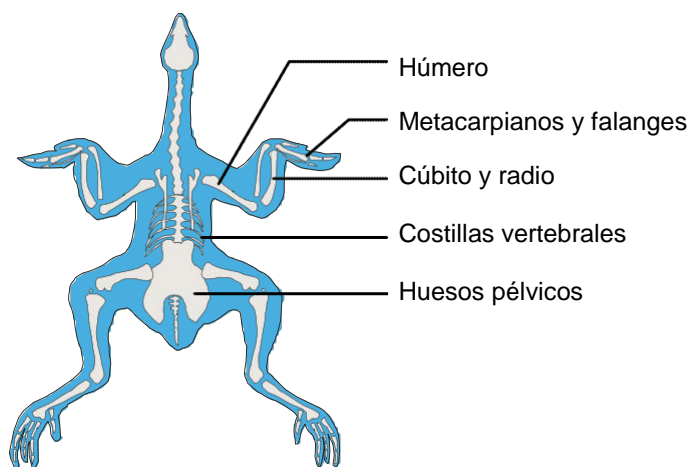
1. Modificaciones contractuales especificadas

0 = No corresponde o No especificado

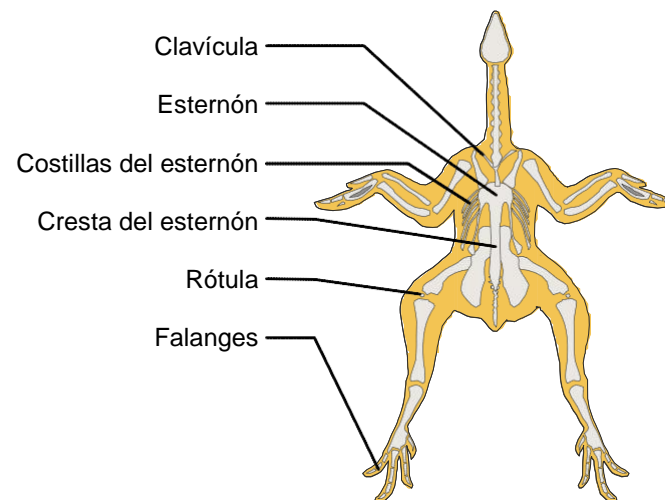
71.120 Diagramas de la estructura ósea del pollo

Dos de los tres diagramas de la estructura ósea de un pollo entero que se muestran a continuación se usan para ilustrar la composición de cada estilo del producto con los músculos enteros. Estos tres diagramas muestran los huesos más importantes del pollo en la vista

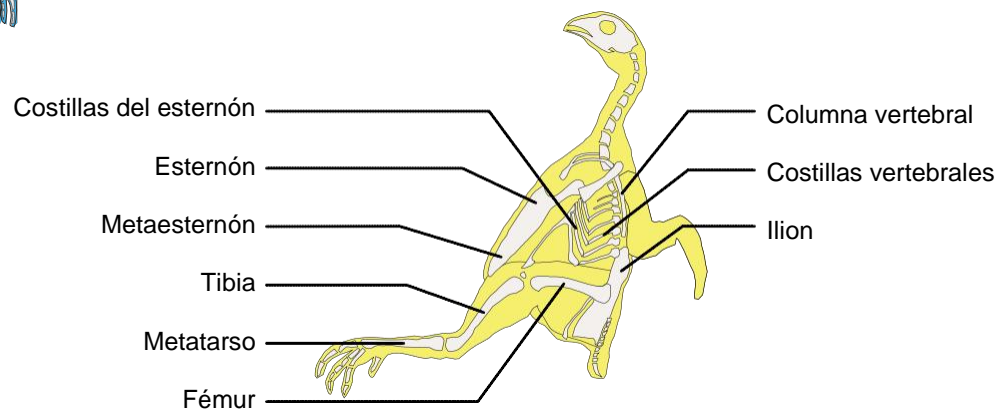
del espaldar o trasera (en azul), vista ventral o del pecho (en anaranjado) y vista lateral o de la media canal (en amarillo). Las áreas sombreadas de las vistas de un estilo de producto en particular representan la parte del pollo que se incluye en ese estilo.



Vista dorsal



Vista ventral



Vista lateral

71.130 Ejemplo de descripciones comerciales para carne de pollo

(a) Ejemplo de descripción comercial para hacer un pedido de aves enteras

Descripción del producto: Pollo para freír con menudencias congelado, con piel blanca, Grado A de Estados Unidos. Cada pollo debe pesar entre 1.13 kg (2.5 lb) y 1.36 kg (3 lb), estar empacadas individualmente en

bolsas de plástico y estar etiquetado la para venta en Estados Unidos. Los paquetes deben embalarse en una caja sin revestimiento, y cada caja debe pesar 18.14 kg (40 lb).

Req.	Prod./	Post.	Opciones	Etiqu.	Estilo	Env. para	Cód. de país	Peso env	Opciones																			
Especie	Producto	Estilo	Hueso	Piel	Clase	Calidad de cert.	Refrig.	Alim.	Sacrif.	Sacrif.	Peso del producto (g)	de prod.	Empaq. Intern.	intern	empaques	Peso del empaque (kg)	envío	para la etiqueta	para envío (kg)	de empaq.								
7	0	1	0	1	1	1	1	5	0	0	0	1	2	7	0	1	0	1	1	8	4	0	0	1	8	1	6	0
Requisitos del producto													Requisitos del embalaje															

- 70101 Especie, Producto, Estilo: Pollo, Ave Entera (con menudencias)
- 1 Hueso: Con Hueso
 - 3 Piel: Con Piel, Blanca
 - 1 Clase: Pollo/Pollo de Engorde
 - 1 Nivel de calidad: (N.º 1) Grado A de EUA
 - 1 Requisitos de certificación: Certificación del grado de calidad
 - 5 Refrigeración: Congelado
 - 0 Sistemas de producción y alimentación: (No especificado)
 - 0 Sistema de sacrificio: (No especificado)
 - 0 Procesamiento posterior al sacrificio: (No especificado)
- 1270 Peso de la pieza: Especifique 1270 g (2.8 lb) para definir un intervalo de 1143 a 1397 g (2.52 a 3.08 lb) usando una tolerancia de más o menos 10 %
- 1 Opciones adicionales del producto: Certificación del grado por parte del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés)

- 01 Embalaje interno: Bolsa de plástico
- 1 Etiquetado interno: Etiquetado
- 0 Estilo del envase: (No especificado)
- 01.14 Peso del empaque: Especifique 01.14 kg (2.52 lb) para permitir que el peso del paquete más liviano sea igual al peso de la pieza más liviana, indicando que cada paquete debe contener 1 pieza. Con la tolerancia de más 23 % permitida para los paquetes que contienen solo 1 pieza, el paquete más pesado podrá equivaler a 1.41 kg (3.10 lb).
- 1 Envase para envío: Caja, sin revestimiento y sin encerar
- 840 Código de país para la etiqueta: Etiquetado para venta en Estados Unidos (El código ISO de país para EUA es 840)
- 018.16 Peso del envase para envío: Especifique 18.16 kg (40.0 lb) para permitir que el peso del paquete más liviano equivalga a 18.16 kg (40 lb), y el del paquete más pesado, a 19.24 kg (42.4 lb) usando una tolerancia de más 6 %.
- 0 Opciones adicionales de embalaje: (No especificado)

(b) Ejemplo de descripción comercial para hacer un pedido de piezas a granel

Descripción del producto: Cuarto de pierna de pollo de engorde refrigerado sin cola, con piel blanca o amarilla, directo de la línea de elaboración y con certificación kosher. Empacado con hielo en un

cajón para venta a granel no retornable de 908 kg (2000 lb) para procesamiento en Estados Unidos.

Req.	Prod./	Post.	Opciones	Etiqu.	Estilo	Env. para	Cód. de país	Peso env	Opciones														
Especie	Producto	Estilo	Hueso	Piel	Clase	Calidad de cert.	Refrig.	Alim.	Sacrif.	Sacrif.	Peso del producto (g)	de prod.	Empaq.	Intern.	intern	empaques	Peso del empaque (kg)	envío	para la etiqueta	para envío (kg)	de empaq.		
7	0	9	0	2	1	1	1	9	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requisitos del producto												Requisitos del embalaje											

- 70902 Especie, Producto, Estilo: Cuarto de pierna de pollo sin cola
- 1 Hueso: Con Hueso
- 1 Piel: Con Piel, blanca o amarilla
- 1 Clase: Pollo/Pollo de Engorde
- 9 Nivel de calidad Directo de la línea de elaboración
- 0 Requisitos de certificación: (No especificado)
- 2 Refrigeración: Refrigerado, envasado con hielo
- 0 Sistemas de producción y alimentación: (No especificado)
- 2 Sistema de sacrificio: Kosher
- 0 Procesamiento posterior al sacrificio: (No especificado)
- 0000 Peso de la pieza: (No especificado)
- 0 Opciones adicionales del producto: (No especificado)

- 99 Embalaje interno: Sin empaque interno
- 0 Etiquetado interno: No corresponde
- 1 Estilo del envase: Envase a granel
- 00.00 Peso del empaque: No corresponde
- 5 Envase para envío: Cajón para venta a granel, no retornable
- 840 Código de país para la etiqueta: Etiquetado para procesamiento en Estados Unidos (el código ISO de país para EUA es 840)
- 908.00 Peso del envase para envío: Especifique 908.00 kg (2000 lb) para permitir que el peso del paquete más liviano equivalga a 908 kg (2000 lb), y el del paquete más pesado, a 962.48 kg (2122 lb) usando una tolerancia de más 6 %.
- 0 Opciones adicionales de embalaje: (No especificado)

(c) Ejemplo de descripción comercial para hacer un pedido de una combinación de productos

Descripción del producto: Mollejas, corazones e hígados de pollo/pollo en botes etiquetados individualmente de 1.36 kg (3 lb), 10 botes de engorde criado con pastoreo, refrigerados, con certificación kosher,

en botes etiquetados individualmente de 1.36 kg (3 lb), 10 botes de producto en cada caja de 13.6 kg (30 lb). Para venta en Canadá.

Req.	Prod./	Post.	Opciones	Etiqu.	Estilo de	Env. para	Cód. de país	Peso env.	Opciones																																	
Especie	Producto	Estilo	Hueso	Piel	Clase	Calidad de cert.	Refrig.	Alim.	Sacrif.	Sacrif.	Peso del producto (g)	de prod.	Empaq.	Intern.	intern	empaques	Peso del empaque (kg)	envío	para la etiqueta	Peso env.	para envío (kg)	Opciones	de empaq.																			
7	4	0	0	2	0	0	1	0	0	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	8	1	0	0	1	3	6	1	1	2	4	0	1	3	6	2	0
Requisitos del producto													Requisitos del embalaje																													

74002 Especie, Producto, Estilo:
Combinación de tres productos: Mollejas, hígados y corazones de pollo

0 Hueso: No corresponde

0 Piel: No corresponde

1 Clase: Pollo/Pollo de Engorde

0 Nivel de calidad: (No especificado)

0 Requisitos de certificación: (No especificado)

1 Refrigeración: Refrigerado

3 Sistemas de producción y alimentación: Con pastoreo

2 Sistema de sacrificio: Kosher

0 Procesamiento posterior al sacrificio: No corresponde

0000 Peso de la pieza: No corresponde

1 Opciones adicionales del producto: Los productos que se deben empaçar son mollejas (71901), hígados (72001) y corazones (72101) en números aproximadamente iguales.

08 Embalaje interno: Vaso/bote

1 Etiquetado interno: Etiquetado

0 Estilo del envase: (No especificado)

01.36 Peso del empaque: Especifique 01.36 kg (3 lb) para permitir que el peso del bote más liviano equivalga a 1.36 kg (3 lb), y el del bote más pesado, a 1.50 kg (3.30 lb) usando una tolerancia de más 10 %.

1 Envase para envío: Caja, sin revestimiento y encerada

124 Código del país para la etiqueta: Etiquetado para venta en Canadá (el código ISO de país para Canadá es 124)

013.62 Peso del envase para envío: Especifique 13.62 kg (30 lb) para permitir que el peso de la caja más liviana equivalga a 13.62 kg (30 lb), y el de la caja más pesada, a 14.43 kg (31.8 lb) usando una tolerancia de más 6 %.

0 Opciones adicionales de embalaje: (No especificado)

(d) Ejemplo de descripción comercial para hacer un pedido de garras de pollo

Descripción del producto: Garras de pollos/pollos de engorde medianas, congeladas, procesadas, empaçadas en bolsas de 2.26 kg (5 lb) etiquetadas individualmente. Empaquetadas en cajas con un peso neto de

18.14 kg (40 lb). Se requiere la certificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Etiquetado para venta en Hong Kong.

Req.	Prod./	Post.	Opciones	Etiqu.	Estilo	Env. para	Cód. de país	Peso env.	Opciones																									
Especie	Producto	Estilo	Hueso	Piel	Clase	Calidad de cert.	Refrig.	Alim.	Sacrif.	Sacrif.	Peso del producto (g)	de prod.	Empaq.	Intern.	intern	empa	Peso del empaque (kg)	envío	para la etiqueta	para envío (kg)	de empaq.													
7	1	8	0	1	1	1	2	5	0	0	0	0	0	2	9	1	0	1	1	0	0	2	2	7	1	3	4	4	0	1	8	1	6	0
Requisitos del producto													Requisitos del embalaje																					

- 71801 Especie, Producto, Estilo: Garras, procesadas
- 1 Hueso: Con Hueso
- 1 Piel: Con Piel
- 1 Clase: Pollo/Pollo de Engorde
- 1 Nivel de calidad: (más alta calidad) n.º 1
- 2 Requisitos de certificación: Certificación de la descripción comercial
- 5 Refrigeración: Congelado
- 0 Sistemas de producción y alimentación: (No especificado)
- 0 Sistema de sacrificio: (No especificado)
- 0 Procesamiento posterior al sacrificio: No corresponde
- 0029 Peso de la pieza: Especifique 0029 g, como peso promedio, para obtener 14 a 17 garras de tamaño mediano por libra de peso
- 1 Opciones adicionales del producto: Certificación de la descripción comercial otorgada por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos

- 01 Embalaje interno: Bolsa de plástico
- 1 Etiquetado interno: Etiquetado
- 0 Estilo del envase: (No especificado)
- 02.27 Peso del empaque: Especifique 02.27 kg (5 lb) para permitir que el peso de la bolsa más liviana equivalga a 2.27 kg (5 lb), y el de la bolsa más pesada, a 2.50 kg (5.5 lb) usando una tolerancia de más 10 %.
- 1 Envase para envío: Caja, sin revestimiento y encerada
- 344 Código de país para la etiqueta: Etiquetado para venta en Hong Kong (el código ISO de país para Hong Kong es 344)
- 018.16 Peso del envase para envío: Especifique 18.16 kg (40 lb) para permitir que el peso de la caja más liviana equivalga a 18.16 kg (40 lb), y el de la caja más pesada, a 19.25 kg (42.4 lb) usando una tolerancia de más 6 %.
- 0 Opciones adicionales de embalaje: (No especificado)

71.140 Lista maestra de descripciones comerciales para carne de pollo

En este estándar se definen los siguientes productos y estilos de producto de pollo.

Código	Producto	Código	Estilo de producto	Código	Estilo de producto
01	Ave entera	70208	Ave cortada en 10 piezas	71303	2.º y 3.º segmento del ala (ala con 2 articulaciones)
02	Ave cortada	70301	Mitad delantera	71304	1.º segmento del ala (alón)
03	Mitad delantera	70302	Mitad delantera sin alas	71305	2.º segmento del ala (trozo plano)
04	Mitad trasera	70401	Mitad trasera	71306	3.º segmento del ala (punta)
05	Cuarto de pechuga	70402	Mitad trasera sin cola	71307	1.º y 2.º segmento del ala (alas desarticuladas)
06	Pechuga entera	70501	Cuarto de pechuga	71401	Parte inferior del espaldar despojada
07	Pechuga dividida	70502	Cuarto de pechuga sin ala	71402	Parte inferior del espaldar
08	Filete	70601	Pechuga entera con costillar y filetes	71403	Parte superior del espaldar
09	Cuarto de pierna	70602	Pechuga entera con costillar y alas, con hueso	71404	Espaldar entero
10	Pierna	70603	Pechuga entera deshuesada con carne del costillar y sin filetes	71601	Pescuezo
11	Muslo			71801	Garras procesadas
12	Pata	70604	Pechuga entera deshuesada con filetes	71802	Patatas procesadas
13	Ala	70605	Pechuga entera deshuesada sin filetes	71803	Garras no procesadas
14	Espaldar	70701	Pechuga dividida con costillar, con hueso	71804	Patatas no procesadas
15	Reservado (para cola)	70702	Pechuga dividida con costillar y ala, con hueso	71901	Mollejas, procesadas
16	Pescuezo	70703	Pechuga dividida deshuesada con carne del costillar	72001	Hígados
17	Reservado (para cabeza)			72101	Corazones
18	Garras/patas	70704	Pechuga dividida deshuesada sin carne del costillar	72201	Testículos (fritos)
19	Mollejas			72301	Piel de la pechuga
20	Hígados	70705	Pechuga dividida parcialmente deshuesada con carne del costillar y el primer segmento del ala	72302	Piel del muslo/pierna
21	Corazones			72303	Piel del cuerpo
22	Testículos	70801	Filete	72401	Grasa abdominal (tela de grasa visceral)
23	Piel	70802	Filete con el tendón recortado	74001	Combinación de 2 productos
24	Grasa abdominal	70901	Cuarto de pierna	74002	Combinación de 3 productos
40	Combinaciones de productos	70902	Cuarto de pierna sin cola	74003	Combinación de 4 productos
50	Pollo separado mecánicamente	70903	Cuarto de pierna sin cola o grasa abdominal	75001	Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), más del 20 % de grasa
51	Pollo separado mecánicamente, condimentado	70904	Pierna larga y porción de muslo con espaldar	75002	MSC, 15 a 20 % de grasa
52	Reservado (para carne molida de pollo)	71001	Pierna entera	75003	MSC, menos del 15 % de grasa
		71002	Pierna entera con grasa abdominal	75004	Pollo separado mecánicamente sin piel, menos del 15 % de grasa
		71101	Muslo		
		71102	Muslo con porción trasera, con hueso (cuarto de muslo)	75101	Pollo separado mecánicamente, condimentado, más del 20 % de grasa
		71103	Muslo deshuesado y recortado de grasa	75102	MSC condimentado, 15 a 20 % de grasa
		71201	Pierna	75103	MSC condimentado, menos del 15 % de grasa
		71202	Pierna cortada al sesgo	75104	Pollo separado mecánicamente sin piel, condimentado, menos del 15 % de grasa
		71301	Ala entera		
		71302	1.º y 2.º segmento del ala		
Código	Estilo de producto				
70101	Ave entera				
70102	Ave entera sin menudencias				
70201	Ave cortada en 2 piezas (dividida)				
70202	Ave cortada en 4 piezas (en cuartos)				
70203	Ave cortada en 6 piezas				
70204	Ave cortada en 8 piezas, tradicional				
70205	Ave cortada en 8 piezas, no tradicional				
70206	Ave cortada en 9 piezas, tradicional				
70207	Ave cortada en 9 piezas, estilo campestre				

71.150 Descripciones comerciales para carne de pollo

Descripciones de Comercio de EUA: Pollo

<http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELDEV3004362>

Pollo: Ave entera con menudencias (70101-11)

Un “ave entera” consiste en una canal intacta con todas las piezas, que incluyen la pechuga, los muslos, las piernas, las alas, la porción trasera y la grasa abdominal. Se retiran la cabeza y las patas. La cola podrá o no estar presente. La molleja, el corazón, el hígado y el pescuezo con o sin piel (paquete de menudencias) se incluyen como piezas por separado (ver Notas).

Pollo: Ave entera sin menudencias (70102-11)

Un “ave entera sin menudencias” consiste en una canal intacta con todas las piezas, que incluyen la pechuga, los muslos, las piernas, las alas, la porción trasera y la grasa abdominal. Se retiran la cabeza y las patas. La cola podrá o no estar presente.

Pollo: cortado en 2 piezas (70201-11)

Un “pollo cortado en 2 piezas” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) de cabo a rabo a través del espaldar y de la pechuga, de modo de que la mitad izquierda y la derecha de la canal queden aproximadamente iguales. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: cortado en 4 piezas (70202-11)

Un “pollo cortado en 4 piezas” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) en 2 cuartos de pechuga con las alas adheridas y 2 cuartos de pierna. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: cortado en 6 piezas (70203-11)

Un “pollo cortado en 6 piezas” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) en 2 pechugas divididas con porciones traseras y del costillar, 2 piernas y 2 muslos con porción trasera. Se retiran las alas. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: cortado en 8 piezas (70204-11)

Un “pollo tradicional cortado en 8 piezas” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) en 2 pechugas divididas con porciones traseras y del costillar, 2 piernas, 2 muslos con porción trasera y 2 alas. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: 8 piezas de pollo no tradicional (no se dispone de imagen) (70205-11)

Un “pollo no tradicional cortado en 8 piezas” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) en las ocho piezas especificadas por el comprador o el vendedor. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: pollo tradicional cortado en 9 piezas (70206-11)

Un “pollo tradicional cortado en 9 piezas” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) en 1 porción de pechuga con la clavícula, 2 pechugas divididas con porciones traseras y del costillar, 2 piernas, 2 muslos con porción trasera y 2 alas. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: cortado en 9 piezas estilo campestre (70207-11)

Un “pollo cortado en 9 piezas estilo campestre” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) en 1 porción de pechuga inferior, 2 porciones de pechuga superior dividida (con porciones traseras y del costillar), 2 piernas, 2 muslos con porción trasera y 2 alas. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: cortado en 10 piezas

Un “pollo cortado en 10 piezas” se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (70102) en 4 porciones iguales de pechuga con espaldar y costillas, 2 muslos con porción trasera, 2 piernas y 2 alas. La cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pollo: Mitad delantera (70301-11)

Una “mitad delantera” se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (70102) en forma perpendicular al espinazo a la altura del ilion, justo encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón. La mitad delantera consiste en una pechuga entera con la porción trasera adyacente y ambas alas adheridas.

Pollo: Mitad delantera sin alas (70302-11)

Una “mitad delantera sin alas” se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (70102) en forma perpendicular al espinazo a la altura del ilion, justo encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón, y quitando las alas. La mitad delantera sin alas consiste en una pechuga entera con la porción trasera adyacente.

Pollo: Mitad trasera (lomo) (70401-11)

Una “mitad trasera” se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (70102) en forma perpendicular al espinazo a la altura del ilion, justo encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón. La mitad trasera consiste en ambas piernas con la porción del espaldar adyacente, la grasa abdominal adyacente y la cola.

Pollo: Cuarto de pechuga (70501-11)

Un “cuarto de pechuga” se obtiene cortando una mitad delantera (70301) a lo largo del esternón y el espaldar en dos porciones aproximadamente iguales. El cuarto de pechuga consiste en la mitad de una pechuga con el ala adherida y una porción del espaldar.

Pollo: Cuarto de pechuga con ala (pechuga dividida con porción trasera) (70502-11)

Un “cuarto de pechuga sin ala” se obtiene cortando una mitad delantera sin alas (70302) a lo largo del esternón y el espaldar en dos porciones aproximadamente iguales. El cuarto de pechuga sin ala consiste en la mitad de una pechuga con una porción del espaldar.

Pollo: Pechuga entera con costillar y filetes (70601-11)

Una “pechuga entera con costillar y filetes” se obtiene de una mitad delantera sin alas (70302) al separar toda la pechuga del espaldar cortando a lo largo del punto de unión de las costillas vertebrales y del esternón. Se quita la piel del pescuezo y del espaldar. La pechuga entera con costillar y filetes consiste en la pechuga entera con carne del costillar y filetes.

Pollo: Pechuga entera con costillar y alas, con hueso (70602-11)

Una “pechuga entera con costillar y alas, con hueso” se obtiene de una mitad delantera (70301) al separar toda la pechuga del espaldar cortando a lo largo del punto de unión de las costillas vertebrales y del esternón. Se quita la piel del pescuezo y del espaldar. La pechuga entera con costillar y alas consiste en la pechuga entera con costillar, filetes y alas.

Pollo: Pechuga entera deshuesada con carne del costillar, sin filetes (70603-2)

Una “pechuga entera deshuesada con carne del costillar, sin filetes” se obtiene de una mitad delantera sin alas (70302) al separar toda la pechuga del espaldar cortando a lo largo del punto de unión de las costillas vertebrales y del esternón. Se quita el espaldar, los filetes, la piel del pescuezo y los huesos. La pechuga entera deshuesada con carne del costillar y sin filetes consiste en una pechuga entera deshuesada con carne del costillar.

Pollo: Pechuga entera deshuesada con filetes (70604-2)

Una “pechuga entera deshuesada con filetes” se obtiene de una mitad delantera sin alas (70302) al separar toda la pechuga del espaldar cortando a lo largo del punto de unión de las costillas vertebrales y del esternón. Se quita el espaldar, la carne del costillar, la piel del pescuezo y los huesos. La pechuga entera deshuesada con filetes consiste en una pechuga entera deshuesada con filetes.

Pollo: Pechuga dividida con costillar, con hueso (70701-1)

Una “pechuga dividida con costillar, con hueso” se obtiene cortando una pechuga entera con costillar y filetes y con hueso (70601) en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. Una pechuga dividida con costillar y con hueso consiste en una mitad de una pechuga entera con la carne del costillar adherida, filete y huesos (ver Notas).

Pollo: Pechuga dividida con costillar y ala, con hueso (70702-1)

Una “pechuga dividida con costillar y ala, con hueso” se obtiene cortando una pechuga entera con costillar y alas, con hueso (70602), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. Una pechuga dividida con costillar y ala consiste en una mitad de una pechuga entera con la carne del costillar unida, el ala, filete y huesos (ver Notas).

Pollo: Pechuga dividida deshuesada con carne del costillar (70703-21)

Una “pechuga dividida deshuesada con carne del costillar” se obtiene cortando una pechuga entera con costillar y filetes y con hueso (70601) en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. Se retiran los huesos. Una pechuga dividida deshuesada con carne del costillar consiste en una mitad de una pechuga entera con la carne del costillar adherida. El filete podrá o no estar presente.

Pollo: Pechuga dividida deshuesada sin carne del costillar (70704-21)

Una “pechuga dividida deshuesada sin carne del costillar” se obtiene cortando una pechuga entera con costillar y filetes y con hueso (70601) en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. Se quita la carne del costillar y los huesos. Una pechuga dividida deshuesada sin carne del costillar consiste en una mitad de una pechuga entera. El filete podrá o no estar presente.

Pollo: Pechuga dividida parcialmente deshuesada con carne del costillar y el primer segmento del ala (pechuga para aerolínea, corte francés) (70705-31)

Una “pechuga dividida parcialmente deshuesada con carne del costillar y el primer segmento del ala” se obtiene cortando una pechuga entera con costillar y alas, con hueso (70602), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón y retirando el segundo y el tercer segmento del ala y los huesos de la pechuga. Una pechuga dividida parcialmente deshuesada con carne del costillar y el primer segmento del ala consiste en una mitad de una pechuga entera con la carne del costillar y el primer segmento del ala (con el hueso húmero). El filete podrá o no estar presente.

Pollo: Filete (70801-22)

El “filete” se obtiene mediante la separación del músculo pectoral interno de la pechuga y el esternón. El filete consiste en un músculo único intacto con el tendón incorporado.

Pollo: Filete con el tendón recortado (70802-22)

El “filete con el tendón recortado” se obtiene mediante la separación del músculo pectoral interno de la pechuga y el esternón. Se quita la porción sobresaliente del tendón. El filete con el tendón recortado consiste en un músculo único intacto.

Pollo: Cuarto de pierna (70901-11)

Un “cuarto de pierna” se obtiene cortando una mitad trasera (70401) a lo largo del centro del espinazo en dos porciones aproximadamente iguales. El cuarto de pierna consiste en una porción intacta que incluye la pierna, el muslo con la porción del

espaldar adyacente, grasa abdominal y la cola.

Pollo: Cuarto de pierna sin cola (70902-11)

Un “cuarto de pierna sin cola” se obtiene cortando una mitad trasera sin cola (70402) a lo largo del centro del espinazo en dos porciones aproximadamente iguales. El cuarto de pierna sin cola consiste en una porción intacta que incluye la pierna, el muslo con la porción del espaldar adyacente y grasa abdominal.

Pollo: Cuarto de pierna sin cola o grasa abdominal (70903-11)

Un “cuarto de pierna sin cola o grasa abdominal” se obtiene cortando una mitad trasera sin cola (70402) a lo largo del centro del espinazo en dos porciones aproximadamente iguales y retirando la grasa abdominal. El cuarto de pierna sin cola o grasa abdominal consiste en una porción intacta que incluye la pierna y el muslo con la porción del espaldar adyacente.

Pollo: Pierna larga y porción de muslo con espaldar (70904-11)

Una “pierna larga y porción de muslo con espaldar” se obtiene cortando un cuarto de pierna sin cola (70902) por el muslo, en forma casi paralela al plano del espinazo, justo encima del cóndilo. La pierna larga y la porción del muslo con espaldar consta de dos partes: una pierna con una porción del muslo adherida y el resto del muslo con la porción del espaldar y la grasa abdominal adheridas.

Pollo: Pierna entera (71001-11)

Una “pierna entera” se obtiene separando una pierna de una mitad trasera (70401) en el punto de unión del fémur y el hueso pélvico. Se quita la grasa abdominal y el espaldar. La piel podrá o no recortarse. La pierna entera consiste en el muslo y la pierna.

Pollo: Muslo (71101-11)

Un “muslo” se obtiene cortando una pierna entera (71001) en la articulación entre la tibia y el fémur. Se retiran la pierna y la rótula. El muslo consiste en el muslo y la grasa asociada. La carne adyacente al ilion (carne de ostra) podrá o no estar presente.

Pollo: Muslo con porción trasera, con hueso (71102-11)

Un “muslo con porción trasera” se obtiene cortando un cuarto de pierna (70901) en la articulación entre la tibia y el fémur. Se retiran la pierna, la rótula y la grasa abdominal. El muslo con porción trasera consiste en el muslo, la porción trasera adherida y la grasa asociada. La cola y la carne adyacente al ilion (carne de ostra) podrán o no estar presentes.

Pollo: Muslo deshuesado, recortado de grasa (71103-21)

Un “muslo deshuesado y recortado de grasa” se obtiene cortando una pierna entera (71001) en la articulación entre la tibia y el fémur. Se retiran la pierna, la rótula, el hueso del fémur y casi toda la grasa visible. El muslo deshuesado y recortado de grasa consiste en la carne del muslo. La carne adyacente al ilion (carne de ostra) podrá o no estar presente.

Pollo: Pierna (71201-11)

Una “pierna” se obtiene cortando una pierna entera (71001) a través de la articulación entre la tibia y el fémur. Se retira el muslo. La pierna consiste en la pierna y la rótula.

Pollo: Pierna cortada al sesgo (71202-11)

Una “pierna cortada al sesgo” se obtiene cortando una pierna entera (71001) a lo largo de la tibia de la pierna y a través de la articulación entre la tibia y el fémur. Se retiran el muslo y una porción de la carne de un lado de la pierna. La pierna cortada al sesgo consiste en la pierna y la rótula (ver Notas).

Pollo: Ala, entera (71301-11)

Un “ala entera” se obtiene cortando el ala de un ave entera sin menudencias (70102) en la articulación entre el húmero y el espinazo. El ala consiste en lo siguiente: el primer segmento (alón) incluye el húmero, que une el ala al cuerpo; el segundo segmento (trozo plano) incluye el cúbito y el radio, y el tercer segmento (punta) incluye los metacarpianos y las falanges.

Pollo: Porción del primer y segundo segmento del ala (ala tipo V) (71302-11)

Una “porción del primer y segundo segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (71301) entre el segundo y el tercer segmento del ala. Se retira el tercer segmento (punta). La porción del primer y segundo segmento del ala consiste en lo siguiente: el segmento que incluye el húmero que une el ala al cuerpo (alón) y el segmento que incluye el cúbito y el radio (trozo plano).

Pollo: Porción del segundo y tercer segmento del ala (71303-11)

Una “porción del segundo y tercer segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (71301) entre el primer y segundo segmento del ala. Se retira el primer segmento (alón). La porción del segundo y tercer segmento del ala consiste en lo siguiente: el segmento que incluye el cúbito y el radio (trozo plano) y el segmento que incluye los metacarpianos y las falanges (punta).

Pollo: Primer segmento del ala (alón) (71304-11)

Un “primer segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (71301) entre el primer y el segundo segmento. Se retira el segundo y el tercer segmento (trozo plano y punta). El primer segmento del ala consiste en el primer segmento, que incluye el húmero que une el ala al cuerpo.

Pollo: Segundo segmento del ala (trozo plano, parte media) (71305-11)

Un “segundo segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (71301) entre el primer y segundo segmento, y entre el segundo y tercer segmento. Se retiran el primer y el tercer segmento (alón y punta). El segundo segmento del ala consiste en el segundo segmento, que incluye el cúbito y el radio.

Pollo: Tercer segmento del ala (punta, aleta) (71306-11)

Un “tercer segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (71301) entre el segundo y el tercer segmento. Se retira el primer y el segundo segmento (alón y trozo plano). El tercer segmento del ala consiste en el tercer segmento, que incluye los metacarpianos y las falanges.

Pollo: Porción del primer y segundo segmento del ala (alas desarticuladas) (71307-11)

Una “porción del primer segmento y segundo segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (71301) entre el segundo y el tercer segmento. Se retira el tercer segmento (punta). Luego se corta la articulación entre el primer y el segundo segmento para separarlos (alón y trozo plano). La porción del primer y segundo segmento del ala consiste en cantidades aproximadamente iguales del primer y segundo segmento empaquetados juntos.

Pollo: Parte inferior del espaldar despojada (71401-11)

Una “parte inferior del espaldar despojada” se obtiene cortando a lo largo de los huesos pélvicos para separar las piernas de la mitad trasera (70401). La parte inferior del espaldar despojada consiste en el extremo inferior del espinazo, el ilion y los huesos pélvicos, de los que se ha retirado la mayor parte, cuando no la totalidad, de la carne y la piel. La cola, la grasa abdominal y partes de los riñones y testículos podrán o no estar presentes.

Pollo: Parte inferior del espaldar (71402-11)

Una “parte inferior del espaldar” se obtiene cortando una mitad trasera (70401) a través de la articulación entre el fémur y el hueso pélvico para retirar cada una de las piernas. La parte inferior del espaldar consiste en el extremo inferior del espinazo, el ilion y los huesos pélvicos con la carne y la piel adheridas. La cola, la grasa abdominal y partes de los riñones y testículos podrán o no estar presentes.

Pollo: Parte superior del espaldar (71403-11)

Una “parte superior del espaldar” se obtiene cortando una mitad delantera sin alas (70302) a lo largo de cada lado del espinazo para quitar la pechuga y las costillas vertebrales. La parte superior del espaldar consiste en la parte superior del espinazo (aproximadamente 1.6 cm, o 5/8 pulgadas, de ancho) con la carne y la piel adheridas.

Pollo: Espaldar entero (71404-11)

Un “espaldar entero” se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (70102) en forma perpendicular al espinazo en el punto de unión con el pescuezo. Luego se hace un corte paralelo hacia abajo a lo largo de cada lado del espinazo, a través de las costillas vertebrales, hasta la base del ilion y a lo largo del borde externo de los huesos pélvicos. El espaldar entero consiste en la totalidad del espinazo, el ilion y los huesos pélvicos con la carne y la piel adheridas. La cola, la grasa abdominal y partes de los riñones y testículos podrán o no estar presentes.

Pollo: Pescuezo (71601-11)

Un “pescuezo” se obtiene cortando el pescuezo de la canal en la articulación de la espaldilla y retirando la cabeza. El pescuezo consiste en los huesos del pescuezo con la carne y la piel adheridas.

Pollo: Garras, procesadas (71801-11)

Una “garra procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal a través del metatarso, aproximadamente a la altura del espolón del metatarso. Se retiran las uñas, la capa epidérmica de piel amarilla que recubre la garra y las canales. Una garra procesada consiste en una porción del metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.

Pollo: Patas, procesadas

Una “pata procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal en las articulaciones entre el metatarso y la tibia. Se quita la canal. Las uñas y la fina capa epidérmica de piel amarilla que recubre la pata pueden o no extraerse. Una pata procesada consiste en el metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.

Pollo: Garras, no procesadas (71803-11)

Una “garra no procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal en la articulación entre el metatarso, aproximadamente a la altura del espolón del metatarso. Se quita la canal. Una garra consiste en una porción del metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas. No se extraen las uñas ni la fina capa epidérmica de piel amarilla que recubre la pata.

Pollo: Patas, no procesadas (71804-11)

Una “pata no procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal en la articulación entre el metatarso y la tibia. Se quita la canal. Una pata consiste en el metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas. No se extraen las uñas ni la fina capa epidérmica de piel amarilla que recubre la pata.

Pollo: Mollejas, procesadas (71901-00)

La “molleja” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Las mollejas se cortan mecánicamente y para procesarlas se retira el recubrimiento y el contenido interior. Se quita la grasa y demás órganos adheridos. La molleja consiste en una o más piezas de forma irregular de la parte muscular agrandada del tubo digestivo.

Pollo: Hígados (72001-00)

El “hígado” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Se retira la vesícula biliar. El hígado consiste en un órgano suave de color café a rojizo, con uno o más lóbulos y de forma y tamaño irregulares.

Pollo: Corazones (72101-00)

El “corazón” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Se retira la grasa adherida al corazón, el saco pericárdico y la válvula aórtica. El corazón consiste en un órgano muscular que hace circular la sangre.

Pollo: Testículos (fritos) (72201-00)

Los “testículos” se extraen de una cavidad corporal de la canal. Consisten en cuerpos con forma de frijol, recubiertos por una membrana, y son los órganos reproductores del pollo macho.

Pollo: Piel de la pechuga (72301-21)

La “piel de la pechuga” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve el área de la pechuga de una canal, pechuga entera o pechuga dividida. La piel del pescuezo no está presente.

Pollo: Piel del muslo/pierna (72302-21)

La “piel del muslo/pierna” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve el área del muslo o la pierna de una canal, mitad trasera o pierna.

Pollo: Piel del cuerpo (72303-21)

La “piel del cuerpo” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve la totalidad de la canal, salvo el área del pescuezo.

Pollo: Grasa abdominal (tela de grasa visceral) (72401-22)

La “grasa abdominal” del pollo consiste en una masa de tejido adiposo ubicada en la cavidad abdominal adyacente a los huesos pélvicos.

Pollo: Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), con más del 20 % de grasa (75001-21)

El “pollo separado mecánicamente, con más del 20 % de grasa”, se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. El pollo separado mecánicamente, con más del 20 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa superior al 20 % (ver Notas).

Pollo: Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), con 15 a 20 % de grasa (75002-21)

El “pollo separado mecánicamente, con 15 a 20 % de grasa”, se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. El pollo separado mecánicamente, con 15 a 20 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de

grasa superior al 15 % e inferior al 20 %.

Pollo: Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), con menos del 15 % de grasa (75003-21)

El “pollo separado mecánicamente, con menos del 15 % de grasa”, se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. El pollo separado mecánicamente, con menos del 15 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa inferior o igual al 15 %.

Pollo: Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), sin piel, con menos del 15 % de grasa (75004-22)

El “pollo separado mecánicamente, sin piel, con menos del 15 % de grasa” se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. La piel, los riñones y las glándulas sexuales se retiran antes de la separación mecánica. El pollo separado mecánicamente, sin piel, con menos del 15 % de grasa, consiste en carne con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa inferior al 15 %.

Pollo: Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), condimentado, con más del 20 % de grasa (75101-21)

El “pollo separado mecánicamente, condimentado, con más del 20 % de grasa” se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. Se añaden condimentos y estabilizantes para mejorar el sabor, mantener el color y evitar la ranciedad. El pollo separado mecánicamente, condimentado, con más del 20 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa superior al 20 % (ver Notas).

Pollo: Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), condimentado, con 15 al 20 % de grasa (75102-21)

El “pollo separado mecánicamente, condimentado, con 15 al 20 % de grasa”, se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. Se añaden condimentos y estabilizantes para mejorar el sabor, mantener el color y evitar la ranciedad. El pollo separado mecánicamente, condimentado, con 15 al 20 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa superior al 15 % e inferior al 20 %.

Pollo: Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), condimentado, con menos del 15 % de grasa (75103-21)

El “pollo separado mecánicamente, condimentado, con 15 % o menos de grasa”, se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. Se añaden condimentos y estabilizantes para mejorar el sabor, mantener el color y evitar la ranciedad. El pollo separado mecánicamente, condimentado, con menos del 15 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa inferior o igual al 15 %.

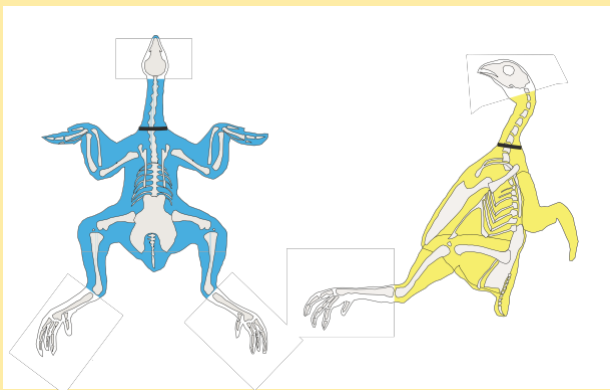
Pollo: Pollo separado mecánicamente, condimentado, sin piel, con menos del 15 % de grasa (carne condimentada separada

mecánicamente) (75104-22)

El “pollo separado mecánicamente, condimentado, sin piel, con menos del 15 % de grasa” se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. La piel, los riñones y las glándulas sexuales se retiran antes de la separación mecánica. Se añaden condimentos y estabilizantes para mejorar el sabor, mantener el color y evitar la ranciedad. El pollo separado mecánicamente, condimentado, sin piel, con menos del 15 % de grasa, consiste en carne con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa inferior al 15 %.

POLLO: Ave entera

Especie	Producto	Estilo	Hueso	Piel	Clase	Req. Calidad de cert.	Prod./Refrig. Alim.	Post. Sacrific.	Peso del producto (g)	Opciones de prod.	Empaq. Intern.	Etiqu. intern.	Estado empaq.	Peso del empaque (kg)	Env. para envío	Cód. de país para la etiqueta	Peso env. para envío (kg)	Opciones de empaq.
7	0	1	0	1														



Un "ave entera" consiste en una canal intacta con todas las piezas, que incluyen la pechuga, los muslos, las piernas, las alas, la porción trasera y la grasa abdominal. Se retiran la cabeza y las patas. La cola podrá o no estar presente. La molleja, el corazón, el hígado y el pescuezo con o sin piel (paquete de menudencias) se incluyen como piezas por separado (ver Notas).

70101-11 Con Hueso, Con Piel, Blanca o Amarilla
70101-12 Con Hueso, Sin Piel



Hueso

1. Con Hueso

Piel

1. Con Piel, Blanca o Amarilla
2. Sin Piel
3. Con Piel, Blanca
4. Con Piel, Amarilla

Clase

1. Pollo/Pollo de Engorde
2. Pollo para Rostizar
3. Gallina Pesada
4. Gallina Lígera
5. Capón
6. Gallo
7. Gallina Cornish

Nivel de calidad (calidad)

1. N.º 1 (calidad/grado más elevado)
2. N.º 2 (segundo nivel de calidad/grado)
3. N.º 3 (tercer nivel de calidad/grado)
9. Directo de la línea de elaboración (calidad/grado no evaluado)

Requisitos de certificación (cert. req.)

1. Certificación del grado de calidad
2. Certificación de la descripción comercial
3. Grado de calidad y certificación de la descripción comercial

Refrigeración (refrig.)

1. Refrigerado
2. Refrigerado, envasado con hielo
3. Refrigerado, con CO2
4. Refrigerado a bajas temperaturas
5. Congelado

Sistemas de producción y alimentación (prod./alim.)

1. Producción y dieta tradicionales
2. Producción a campo abierto con dieta tradicional
3. Producción con pastoreo con dieta tradicional
4. Producción tradicional con sistemas orgánicos o sin antibióticos
5. Producción a campo abierto con sistemas orgánicos o sin antibióticos
6. Producción con pastoreo con sistemas orgánicos o sin antibióticos
9. Otros

Sistema de sacrificio (sacrif.)

1. Tradicional
2. Kosher
3. Halal
9. Otros

Procesamiento posterior al sacrificio (post. sacrific.)

1. Refrigerado por inmersión
2. Refrigerado por aire
9. Otros

Peso de la pieza

[Escriba el peso de la pieza con 4 dígitos (0000) en gramos]
(Se permite una variación del peso de más o menos 10 %)

Opciones adicionales del producto (opciones de

prod.)

1. Modificaciones contractuales especificadas

Empaque interno (empa. intern.)

01. Bolsa de plástico
02. Bolsa de plástico, termocontraíble, con envasado al vacío
05. Bolsa de plástico, empaque con atmósfera modificada
06. Empaque en bandeja
07. Empaque en bandeja, empaque con atmósfera modificada
99. Sin empaque interno

Etiquetado interno del empaque (etiq. intern.)

1. Etiquetado (para venta en el país especificado en el código de país para la etiqueta)
9. Sin etiqueta

Estilo del envase

1. Envase a granel
9. Otros

Peso del empaque

[Escriba el peso del empaque con 4 dígitos (00.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 10 % [23 % para los paquetes de una pieza])

Envase para envío (env. para envío)

1. Caja, sin revestimiento y sin encerar
2. Caja, revestida y sin encerar
3. Caja, sin revestimiento y encerada
4. Envase de plástico, retornable
5. Cajón para venta a granel, no retornable
6. Cajón para venta a granel, retornable

Código de país para la etiqueta

(país de la etiqueta)

[Escriba el código de país de 3 dígitos, que podrá encontrar en la lista de códigos ISO para países]

Peso del Envase para Envío (peso env. para envío) [Escriba el peso del envase con 5 dígitos (000.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 6 %)

Opciones adicionales de embalaje (Opciones de empaq.)

1. Modificaciones contractuales especificadas

Notas

Las menudencias estarán: (1) dentro del ave, (2) empacadas (en papel o plástico) con el ave o (3) envueltas (en papel o plástico) y colocadas dentro del ave. Es posible que algunos paquetes de menudencias no tengan cantidades iguales de órganos. Generalmente, el peso de la pieza del producto exportado se especifica en incrementos de 100 gramos.

0 = No corresponde o No especificado

Ave entera
Carne Blanca y Carne Oscura

70101

Apéndice B. Hojas de trabajo de descripción comercial para carne de pollo

Texto de la descripción del producto:

Texto de las opciones adicionales del producto:

Texto de las opciones adicionales del empaque

Req.		Prod.		Post.		Opciones	
Clase	Banda de cert.	Requir.	Alim.	Sacrif.	Sacrif.	Peso del producto (kg)	
7							

Emb. Est. de		Env.		Cód. de país		Peso env.		Opciones	
Emb. intern.	Emb. empac.	para envío	para la etiqueta	para envío (kg)					

Hueso

1. Con Hueso
2. Deshuesado
3. Parcialmente Deshuesado

Piel

1. Con Piel, Blanca o Amarilla
2. Sin Piel
3. Con Piel, Blanca
4. Con Piel, Amarilla

Clase

1. Pollo/Pollo de Engorde
2. Pollo para Rostizar
3. Gallina Pesada
4. Gallina Ligera
5. Capón
6. Gallo
7. Gallina Cornish

Nivel de calidad (calidad)

1. N.o 1 (calidad/grado más elevado)
2. N.o 2 (segundo nivel de calidad/grado)
3. N.o 3 (tercer nivel de calidad/grado)
9. Directo de la línea de elaboración (calidad/grado no evaluado)

Requisitos de certificación (cert. req.)

1. Certificación del grado de calidad
2. Certificación de la descripción comercial
3. Grado de calidad y certificación de la descripción comercial

Refrigeración (refrig.)

1. Refrigerado
2. Refrigerado, envasado con hielo
3. Refrigerado, con CO2
4. Refrigerado a bajas temperaturas
5. Congelado
6. Congelado individualmente sin capa de hielo protectora
7. Congelado individualmente con capa de hielo protectora

Sistemas de producción y alimentación (prod./alim.)

1. Producción y dieta tradicionales
2. Producción a campo abierto con dieta tradicional
3. Producción con pastoreo con dieta tradicional
4. Producción tradicional con sistemas orgánicos o sin antibióticos
5. Producción a campo abierto con sistemas orgánicos o sin antibióticos
6. Producción con pastoreo con sistemas orgánicos o sin antibióticos
9. Otros

Sistema de sacrificio (sacrif.)

1. Tradicional
2. Kosher
3. Halal
9. Otros

Procesamiento posterior al sacrificio (post. sacrif.)

1. Refrigerado por inmersión
2. Refrigerado por aire
9. Otros

Peso de la pieza

[Escriba el peso del producto con 4 dígitos (0000) en gramos] (Se permite una variación del peso de más o menos 10 % para las piezas grandes [701XX-704XX] y de más o menos 20 % para las más pequeñas [705XX-717XX])

Opciones adicionales del producto (opciones de prod.)

1. Modificaciones contractuales especificadas

Embalaje interno (embal. interno)

01. Bolsa de plástico
02. Bolsa de plástico, termocontraíble, con envasado al vacío
03. Bolsa de plástico resellable
04. Envase con burbujas, porción controlada
05. Bolsa de plástico, empaque con atmósfera modificada
06. Empaque en bandeja
07. Empaque en bandeja, empaque con atmósfera modificada
08. Vaso/pote
09. Caja (se requiere un envase para envío)
10. Tripa artificial
99. Sin empaque interno

Etiquetado interno del empaque (eti. intern.)

1. Etiquetado (para venta en el país especificado en el código de país para la etiqueta)
9. Sin etiqueta

Estilo del envase

1. Envase a granel
2. Empaque en capas, común
3. Empaque en capas, con alvéolos
4. Soldier Pack
5. Embalaje plano

9. Otros

Peso del empaque

[Escriba el peso del empaque con 4 dígitos (00.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 10 % [más 23 % para los paquetes de una pieza o un corte de ave])

Envase para envío (env. para envío)

1. Caja, sin revestimiento y sin encerar
2. Caja, revestida y sin encerar
3. Caja, sin revestimiento y encerada
4. Envase de plástico, retornable
5. Cajón para venta a granel, no retornable
6. Cajón para venta a granel, retornable

Código de país para la etiqueta (país de la etiqueta)

[Escriba el código de país de 3 dígitos, que podrá encontrar en la lista de códigos ISO para países]

Peso del Envase para Envío (peso env. para envío) [Escriba el peso del envase con 5 dígitos (000.00) en kilogramos] (Se permite una variación del peso de más 6 %)

Opciones adicionales de embalaje (Opciones de empaq.)

1. Modificaciones contractuales especificadas

0 = No corresponde o No especificado

Apéndice C. Guía para Compradores de Carne de Ave de la Asociación Norteamericana de Procesadores de Carne (NAMP) y correlación con las Descripciones Comerciales de EUA para Productos de Pollo

Muchos de los productos avícolas que se destacan en las Descripciones Comerciales de EUA (USTD) también se ilustran y mencionan en la Guía para Compradores de Carne de Ave de la Asociación Norteamericana de Procesadores de Carne (NAMP, por sus siglas en inglés) de 1999. A continuación se presenta una correlación de los productos para ayudar a los compradores y vendedores que utilizan tanto la guía de la NAMP como las Descripciones Comerciales de EUA en la compra y venta de la carne de ave:

Guía de carne de ave de la NAMP Sección de pollo	Descripciones comerciales de EUA para la carne de ave Productos de pollo
--	--

N.º de ref. de la NAMP*	N.º de estilo de las descripc. comerc.	Producto de pollo
P1001	70101	Ave entera (con menudencias)
P1002	70102	Ave entera sin menudencias
P1008	70201	Ave cortada en 2 piezas
P1009	70202	Ave cortada en 4 piezas
Sin referencia	70203	Ave cortada en 6 piezas
P1005	70204	Ave cortada en 8 piezas, tradicional
Sin ref.	70205	Ave cortada en 8 piezas, no tradicional
P1006	70206	Ave cortada en 9 piezas, tradicional
Sin ref.	70207	Ave cortada en 9 piezas, estilo campestre
P1007	70208	Ave cortada en 10 piezas
P1003	70301	Mitad delantera
Sin ref.	70302	Mitad delantera sin alas
P1004	70401	Mitad trasera
Sin ref.	70402	Mitad trasera sin cola
P1010	70501	Cuarto de pechuga
P1011	70502	Cuarto de pechuga sin ala
P1012	70601	Pechuga entera con costillar y filete
Sin referencia	70602	Pechuga entera con costillar y alas, con hueso
Sin referencia	70603	Pechuga entera deshuesada con carne del costillar y sin filete
Sin referencia	70604	Pechuga entera deshuesada con filetes
Sin referencia	70605	Pechuga entera deshuesada sin filetes
P1013	Sin referencia	Pechuga (entera) sin costillar, con hueso

* El segundo dígito identifica la clase de ave, y P10 = pollo/pollo de engorde, P11 = pollo para rostizar, P12 = capón, P13 = gallina, P14 = pollito y P15 = gallina Rock Cornish.

N.º de ref. de la NAMP*	N.º de estilo de las descripc. comerc.	Producto de pollo
P1014	70701	Pechuga dividida con costillar, con hueso
Sin referencia	70702	Pechuga dividida con costillar y alas, con hueso
P1015	Sin referencia	Media pechuga sin costillar, con hueso
Sin referencia	70703	Pechuga dividida deshuesada con carne del costillar
Sin número	70704	Pechuga dividida deshuesada sin carne del costillar
P1016	70705	Pechuga dividida parcialmente deshuesada con carne del costillar y el primer segmento del ala
Sin número	70801	Filete
Sin número	70802	Filete con el tendón recortado
P1030	70901	Cuarto de pierna
Sin referencia	70902	Cuarto de pierna sin cola
Sin ref.	70903	Cuarto de pierna sin cola o grasa abdominal
Sin referencia	70904	Pierna larga y porción de muslo con espaldar
P1031	71001	Pierna Entera
Sin referencia	71002	Pierna entera con grasa abdominal
P1033	71101	Muslo
P1034	71102	Muslo con porción trasera, con hueso
Sin referencia	71103	Muslo deshuesado y recortado de grasa
P1035	71201	Pierna
Sin referencia	71201	Pierna cortada al sesgo
P1036	71301	Ala entera
Sin referencia	71302	1.er y 2.o segmentos del ala (ala tipo V)
P1040	71303	2.o y 3.er segmento del ala (ala con 2 articulaciones)
P1037	71304	1.er segmento del ala (alón)
P1038	71305	2.o segmento del ala (trozo plano)
P1039	71306	3.er segmento del ala (punta)
Sin referencia	71307	1.er y 2.o segmentos del ala
Sin referencia	71401	Parte inferior del espaldar
Sin referencia	71402	Parte superior del espaldar
P1041	71403	Espaldar entero
P1042	71601	Pescuezo
P1043	74002	Combinación de tres productos: Menudencias (corazones, mollejas e hígados)
P1047	71801	Patatas procesadas
Sin referencia	71802	Patatas no procesadas

* El segundo dígito identifica la clase de ave, y P10 = pollo/pollo de engorde, P11 = pollo para rostizar, P12 = capón, P13 = gallina, P14 = pollito y P15 = gallina Rock Cornish.

N.º de ref. de la NAMP*	N.º de estilo de las descripc. comerc	Producto de pollo
P1048	71803	Garras procesadas
Sin referencia	71804	Garras no procesadas
P1044	71901	Mollejas
P1045	72001	Hígados
P1052	72101	Corazones
Sin referencia	72201	Testículos
Sin referencia	72301	Piel de la pechuga
Sin referencia	72302	Piel del muslo/pierna
Sin referencia	72303	Piel del cuerpo
Sin referencia	72401	Grasa abdominal
Sin referencia	74001	Combinaciones de 2 productos
Sin referencia	74002	Combinaciones de 3 productos
Sin referencia	74003	Combinaciones de 4 productos
Sin referencia	75001	Pollo separado mecánicamente (MSC, por sus siglas en inglés), más del 20 % de grasa
Sin referencia	75002	MSC, 15 a 20 % de grasa
Sin referencia	75003	MSC, menos del 15 % de grasa
Sin referencia	75004	MSC sin piel, menos del 15 % de grasa
Sin referencia	75101	MSC condimentado, más del 20 % de grasa
Sin referencia	75102	MSC condimentado, 15 a 20 % de grasa
Sin referencia	75103	MSC condimentado, menos del 15 % de grasa
Sin referencia	75104	MSC condimentado, sin piel, menos del 15 % de grasa
P1049	Sin referencia	Huesos de pollo
Sin número	75201	Carne molida de pollo
Sin número	Sin referencia	Tiras de carne de pechuga/filetes de pollo
Sin número	Sin referencia	Filetes rebozados/empanizados
Sin número	Sin referencia	Pollo desmechado
Sin número	Sin referencia	Salchicha de pollo
Sin número	Sin referencia	Salchichas de Frankfurt de pollo
Sin número	Sin referencia	Rollos de pollo
Sin número	Sin referencia	Nuggets empanizados
Sin número	Sin referencia	Pollo troceado

* El segundo dígito identifica la clase de ave, y P10 = pollo/pollo de engorde, P11 = pollo para rostizar, P12 = capón, P13 = gallina, P14 = pollito y P15 = gallina Rock Cornish.